

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

出展企業名

株式会社ナルミ総合企画

商品特性と取引条件

商 品 名	国産牛すじ串								
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	90日	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589803420292					
内 容 量	5本(160g)		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率	8%		
1ケースあたり入数	40p		保存温度帯	冷蔵 ▼					
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限	●無 ○有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	40ケース	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						30.0	40.0	28.0	8.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 業務用もごさいます OEM生産も賜ります。冷凍納品可能です。
	お 客 様 (性別・年齢層など) 主婦層(おでんや煮込み料理に)、単身者(袋のまま温めておつまみに)、おでん屋(うどん屋などのおでんコーナー)、居酒屋(焼き鳥の牛すじ串にも)

利用シーン
(利用方法・おすすめレシピ等)
厳選国産牛使用のボリューム満点の牛すじ串。面倒な下茹で不要！下味付きでそのままお鍋に入れられて便利！おでんや煮込み料理が時短で出来ます。また、真空パックのまま湯煎して、ポン酢やゆず胡椒をつけておつまみにも最適です。焼き鳥の牛すじ串にも！冷蔵90日と賞味期限が長いのも喜ばれています。

商品特徴
国産牛のみを使用した、牛すじ串の調理済み商品は類似品が少なく全国的にも珍しいと言われてています。とろけるような柔らかい部分と食べ応えのある肉質部分との両方が楽しめます。弊社の牛すじ串は、下処理済み・下味付きですので長時間煮込む手間が省け、時短でおでんや煮込み料理ができます。また、真空パックのまま湯煎で10分程温めるだけでおつまみに最適な牛すじ串が召し上がれますので、通年商品としても人気が高いです。特に冬期はお早目のご予約をお願いいたします。

商品写真

面倒な下茹で不要！
下味付きですぐに使用に便利！

国産牛すじ串

おでんや 煮込み
鉄板焼きに ポン酢や ゆず胡椒をつけて

厳選国産牛使用

真空パックのまま
10分程湯煎するだけ！
和風出汁仕込み
ボリューム満点！

湯煎するだけで味が染みこんだ
やわらか牛すじがお手軽にあじわえる！

●名称:牛すじ煮込み ●原材料名:牛すじ肉(国産)、白だし 栄養成分表示(100g当たり) 賞味期限

熱量	147kcal
たんぱく質	26.8g
脂質	4.6g
炭水化物	0.8g
食塩相当量	1.2g

●賞味期限:右記載 ●保存方法:要冷蔵(10℃以下で保存) ●製造者:株式会社ナルミ総合企画 大分県宇佐市大字四日市1460-3 ●製造所:大分県宇佐市大字四日市1574-1

●賞味期限は未開封、10℃以下での保存の場合の目安です。開封後はお早めにお召し上がりください。●まれに強い酸味が入ることがありますが品質には問題ありません。●本品製造工場では、乳・卵・えび・かにを含む原材料を使用した商品も製造しています。

★たんぱく質 たつぷり
★糖質制限をしている方にもおすすめです！

・串の長さ
18センチ
・1本
32g~33g

商品の全体がわかる写真を貼付



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場では、乳・卵・えび・かにを含む原材料を使用した商品も製造しています。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社ナルミ総合企画(うっかり八兵衛)			
従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート12名			
代 表 者 氏 名	代表取締役 鳴海 孝治			
メ ッ セ ー ジ	<p>弊社は創業以来『感謝・継続』をモットーに、安心安全な食の提供、美味しいものを楽しく味わえる環境作りに努めてきました。また、「調理師育成キャリアアップ制度」を設け、人材育成にも力を入れています。地域資源を使った商品を開発にも取り組んでいます。</p> <p><外販部> 株式会社ナルミ総合企画 <飲食部> おきらく酒家 うっかり八兵衛 80名収容</p>			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://ukkari-hachibei.com			
会 社 所 在 地	〒	879-0471	大分県宇佐市大字四日市1460-3	
工 場 等 所 在 地	〒	879-0471	大分県宇佐市大字四日市1574-1	
担 当 者	鳴海 紀子		E - m a i l	narumi.ukkari@gmail.com
T E L	0978-33-2301		F A X	0978-33-1390

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>丁寧にトリミングしながら手切りします。</p>	<p>一本一本、手刺しをします。</p>	<p>一本一本、牛毛をピンセットで取り除き、検査をします。</p>	<p>・串の長さ 18センチ ・1本 32g~33g</p>
写 真			
	写真	写真	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	金属探知機検査、賞味期限調査・栄養成分検査・表示指導を専門家に依頼			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理責任者を置き、衛生管理の徹底、また原材料の産地証明書も発行してもらうなど品質にも万全を期している			
	従業員の管理	HACCPにに応じた衛生管理指導の徹底・調理師免許取得			
	施設設備の管理	スタッフの清掃に加え、清掃専門のスタッフを雇用し、衛生管理に努めている保健所のフードスタンプ検査も積極的に実施している			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鳴海 紀子	連絡先	090-2851-5587
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入済み			